

DESAIN KEMASAN NASI BUNGKUS *FOOD GRADE*

(Studi Kasus pada Rumah Makan di Kota Bandung)

SKRIPSI

Disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh

Gelar Sarjana Pariwisata



oleh:

Syifa Ainurrohmah

1704344

PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING

FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL

UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA

BANDUNG

2021

DESAIN KEMASAN NASI BUNGKUS *FOOD GRADE*
(Studi Kasus pada Rumah Makan di Kota Bandung)

Oleh:
Syifa Ainurrohmah
1704344

Skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana
Pariwisata Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Syifa Ainurrohmah
Universitas Pendidikan Indonesia
Agustus 2021

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian dengan
dicetak ulang, difotokopi atau cara lainnya tanpa izin dari penulis

LEMBAR PENGESAHAN

DESAIN KEMASAN NASI BUNGKUS FOOD GRADE

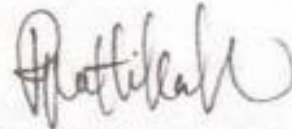
Disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Woro Priatini, S.Pd., M.Si
NIP. 19710309.201012.2.001

Pembimbing II



Rattikah Fitrianty, MM.Par
NIP.

Mengetahui

Ketua Program Studi

Manajemen Industri Katering



Dewi Turgarini, SS., MM.Par
NIP.19700320.200812.2.001

ABSTRAK
DESAIN KEMASAN NASI BUNGKUS *FOOD GRADE*
Syifa Ainurrohmah
1704344

Penelitian ini mengenai kemasan nasi bungkus dimana terfokus pada pengganti bahan kemasan lama yaitu kertas lilin menjadi kertas *food grade*. Selain itu, penelitian ini bertujuan untuk merancang desain kemasan nasi bungkus sebagai alternatif atau pengganti kemasan lama yang menggunakan bahan kertas daur ulang. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimental, dengan tahapan sebagai berikut: penyiapan konsep desain kemasan serta alur produksi pembuatan kemasan sampai siap uji, pengujian fungsi kemasan kepada panelis ahli dilakukan untuk menentukan kemasan terbaik, dan uji daya terima pelaku usaha kepada panelis pelaku usaha untuk menentukan daya terima pelaku usaha terhadap produk kemasan baru.

Kata Kunci : Perancangan Kemasan, Kemasan Nasi Bungkus, Kemasan *food grade*.

ABSTRACT
RE-DESIGN A SAFE AND OIL-RESISTANT OF NASI BUNGKUS'S
PACKAGES

Syifa Ainurrohmah

1704344

This research is about packaged nasi bungkus which focuses on replacing the old packaging material, namely wax paper into food grade paper. In addition, this study aims to design a nasi bungkus packaged design as an alternative or substitute for the old packaging that uses wax paper. The research method used is experimental, with the following stages: preparation of the concept of making packaging and production flow of packaging until ready for testing, testing of the packaging function of expert panelists to determine the best packaging, and testing of consumer acceptance of businessmen panelists. Determine businessmen acceptance of new packaged products.

Keywords : Packaging Design, Nasi Bungkus Packaged, Food Grade Packaging.

DAFTAR ISI

DESAIN KEMASAN NASI BUNGKUS <i>FOOD GRADE</i>	i
LEMBAR PERNYATAAN	iii
Abstrak	iv
Abstract	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	8
2.1 Landasan Teori	8
2.1.1 Pariwisata	8
2.1.2 Gastronomi	8
2.1.3 Kemasan	10
2.2 Penelitian Terdahulu	18
2.3 Kerangka Pemikiran	22
BAB III METODE PENELITIAN	23
3.1 Objek dan Subjek Penelitian	23
3.2 Metode Penelitian	23
3.3 Operasi Variabel	23

3.4 Rancangan Percobaan.....	28
3.4.1 Konsep Desain	28
3.5 Teknik Sampling	30
3.5.1 Populasi.....	30
3.5.2 Sampel	30
3.5.3 Teknik Sampling.....	31
3.6 Teknik Pengumpulan Data	32
3.6.1 Teknik Eksperimen (Proses Desain).....	32
3.6.2 Studi Literatur/Dokumentasi.....	32
3.6.3 Kuesioner	32
3.7 Analisis Data	33
3.7.1 Uji Fungsi	33
3.7.2 Uji Daya Terima	36
3.8 Uji Validitas dan Realibilitas Instrumen	37
3.8.1 Uji Validitas Instrumen.....	37
3.8.2 Uji Realibilitas	39
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	41
4.1 Hasil Penelitian.....	41
4.1.1 Konsep Desain Kemasan	41
4.1.2 Proses Perancangan Kemasan.....	42
4.1.3 Gambaran Umum Objek Penelitian	49
4.2 Uji Fungsi Desain Kemasan Nasi Bungkus.....	49
4.2.1 Karakteristik Panelis Ahli.....	49
4.2.1 Penilaian Panelis Ahli Terhadap Fungsi Kemasan	51
4.3 Perhitungan Harga Jual Desain Kemasan Nasi Bungkus.....	62
4.3.1 Strategi Pemasaran.....	64

4.4 Uji Daya Terima Pelaku Usaha Desain Kemasan Nasi Bungkus Baru.....	65
4.4.1 Karakteristik Panelis Konsumen.....	65
4.4.2 Penilaian Responden Terhadap Fungsi Kemasan	67
4.5 Matriks Analisis	76
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	78
5.1 Simpulan	78
5.2 Saran	78
DAFTAR PUSTAKA	80
LAMPIRAN	84

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Metode Tidak Terstruktur	18
Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu	18
Tabel 3.1 Operasional Variabel.....	23
Tabel 3. 2 Keterangan Bobot Nilai Jawaban Responden dalam Skala Likert	33
Tabel 3.3 Format Uji Fungsi	33
Tabel 3.4 Hasil Uji Correlation Kemasan	38
Tabel 4.1 Daftar Panelis Ahli Uji Fungsi Kemasan	50
Tabel 4. 2 Kelas Interval Penilaian Fungsi Kemasan	52
Tabel 4.3 Hasil Penilaian Panelis Ahli Mengenai Aspek <i>Containment</i>	52
Tabel 4.4 Hasil Penilaian Panelis Ahli Mengenai Aspek <i>Protection</i>	53
Tabel 4.5 Hasil Penilaian Panelis Ahli Mengenai Aspek <i>Convenience</i>	55
Tabel 4.6 Hasil Penilaian Panelis Ahli Mengenai Aspek <i>Communication</i>	56
Tabel 4.7 Hasil Penilaian Panelis Ahli Mengenai Fungsi Pelabelan (<i>Labeling</i>)	57
Tabel 4.8 Hasil Tanggapan Panelis Ahli Terhadap Desain Kemasan Nasi Bungkus Baru	58
Tabel 4.9 Hasil Penelitian Uji Fungsi oleh Panelis Ahli.....	60
Tabel 4.10 Kelas Interval Uji Daya Terima Konsumen.....	68
Tabel 4.11 Hasil Penilaian Responden Terhadap Aspek <i>Containment</i>	68
Tabel 4.12 Hasil Penilaian Responden Terhadap Aspek <i>Protection</i>	69
Tabel 4.13 Hasil Penilaian Responden Terhadap Aspek <i>Convenience</i>	71
Tabel 4.14 Hasil Penilaian Responden Terhadap Aspek <i>Communication</i>	72
Tabel 4.15 Hasil Penilaian Responden Terhadap Pelabelan (<i>Labeling</i>).....	73
Tabel 4.16 Hasil Uji Daya Terima Desain Kemasan Nasi Bungkus Food Grade.....	74
Tabel 4. 17 Matriks Analisis	76

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Angka Jumlah Rumah Makan di Kota Bandung Tahun 2016-2018	1
Gambar 1.2 Diagram Hasil Pra-Survey 1	2
Gambar 1.3 Diagram Hasil Pra-survey 2	3
Gambar 1.4 Kemasan Nasi Bungkus dengan Kertas Lilin.....	4
Gambar 1.5 Kemasan Nasi dan Lauk dengan Kertas Bekas	4
Gambar 1.6 Diagram Hasil Pra-survey 3	5
Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran.....	22
Gambar 3.1 Desain Kemasan Nasi Bungkus Baru.....	29
Gambar 3.2 Kerangka Kemasan Nasi Bungkus Baru	29
Gambar 3. 3 Hasil Uji Reabilitas Cronbach's Alpha.....	40
Gambar 4.1 Membuat Kerangka Kemasan	42
Gambar 4.2 Percobaan Lipatan Kemasan	43
Gambar 4.3 Menghitung Volume Kemasan.....	43
Gambar 4.4 Membuat Kerangka dengan CorelDraw.....	44
Gambar 4.5 Mengaplikasikan Kerangka.....	45
Gambar 4.6 Memotong Kerangka	45
Gambar 4.7 Membentuk Kemasan.....	46
Gambar 4.8 Membuat Penyanggah	46
Gambar 4.9 Melipat Penyanggah.....	47
Gambar 4.10 Melubangi Penyanggah	47
Gambar 4.11 Memberi Lem pada Penyanggah.....	48
Gambar 4.12 DKNBB 1.....	48
Gambar 4.13 DKNBB 2.....	48
Gambar 4.14 Karakteristik Usia Panelis Ahli	50
Gambar 4.15 Garis Kontinum Variabel Uji Fungsi	62
Gambar 4. 16 Jenis Kelamin Responden	66
Gambar 4. 17 Usia Responden.....	66
Gambar 4. 18 Garis Kontinum Variabel Uji Daya Terima	76

DAFTAR PUSTAKA

- Dessy O. Widjaya, Elisabeth Christine, Bambang Mardiono (2006). *Perancangan Redesain Kemasan Makanan Ringan Roti Kecil Merk Ganep's sebagai Buah Tangan Khas Kota Surakarta*. Jawa Timur: Jurnal DKV Adiwarna, Universitas Kristen Petra
- Irma Wijiati, Budi Santosa. (2015). *Pengaruh Ekonomi Industri Makanan dan Minuman di Indonesia tahun 2009-2013*. Bekasi: Media Ekonomi
- Martin, A. D. (2000). *Kompetensi Model. Tren Baru Re-vitalisasi SDM*. Jakarta: PT Refika Aditama.
- Meyers, Koen. (2009). *Pengertian Pariwisata*, Jakarta: Unesco Office.
- Nazir, Moh. Ph. D. (2009). *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Alamsyah, Y. (2008). *Bisnis Kuliner Tradisional*. PT. Alex Media Komputindo.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2018). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan*, 53, 1689–1699.
- Badan Pusat Statistik. (2017). *Laju Pertumbuhan PDB seri tahun 2010*.
- BPOM. (2007). *Bijak dalam Menggunakan Kemasan Pangan*.
<https://pom.go.id/new/view/more/berita/174/Bijak-dalam-Menggunakan-Kemasan-Pangan.html>
- Cenadi, C. S. (2000). Peranan Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran. *Nirmana*, 2(2), 92–103.
<http://puslit2.petra.ac.id/ejournal/index.php/dkv/article/view/16056>
- elizabeth. (2016). *JUMPA: Jurnal Master Pariwisata*.
- Gunadi, R. A. A., Iswan, I., & Ansharullah, A. (2020). Minimalisasi Penggunaan Produk Kemasan Plastik Makanan Jajanan Siswa Sekolah Dasar. *ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 183–199.
<https://doi.org/10.35568/abdimas.v3i1.540>

- Kepala BPOM. (2017). Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. *Bpom Ri*, 1–16.
- Knechtges, P. L. (2015). *Keamanan Pangan: Teori & Praktik*. Penerbit buku kedokteran.
- Kotler, P. (2000). *Manajemen Pemasaran*. PT. Prenhallindo.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2008). *Prinsip-prinsip Pemasaran Jilid 1 edisi 12*. Erlangga.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2016). *Principles of Marketing Sixteenth Edition*. Pearson Education Limited.
- Lawless, H. T. (2010). *Sensory Evaluation of Food (Principle and Practices) Second Edition*. Springer.
- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>
- Lind, M., & Wathen. (2014). *Teknik-Teknik Statistika dalam Bisnis dan Ekonomi edisi 15*. Salemba Empat.
- Listia Natadjaja. (2007). Analisa Elemen Grafis Desain Kemasan Indomie Goreng Pasar Lokal Dan Ekspor. *Nirmana*, 9(1), 20–30. <http://puslit2.petra.ac.id/ejournal/index.php/dkv/article/view/17069>
- Muljadi. (2012). *Kepariwisata & Perjalanan*. PT Raja Grafindo Persada.
- Mutya, S., & Andi, I. (2016). *DAYA TERIMA PRODUK MINUMAN JELLY DAN SERBUK MINUMAN INSTAN LABU SIAM (Sechium Edule Sw) Acceptability of Jelly Drink and Instant Beverage Powder Produk of Chayote (Sechium Edule Sw) Mutya , Saifuddin Sirajuddin , Andi Imam Arundhana Program Studi Ilmu. 2, 75. http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/19801/464_MUTY*

- Nazir. (2014). *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia.
- Nf Mufreni, A. (2016). Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan Dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha). *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 2(2), 48–54.
- Noor, J. (2016). *Metodelogi Penelitian*. Kencana Prenada Media Group.
- Richards. (2002). *Encyclopedia Britannica*.
- Robertson, G. L. (2013). Food packaging, principle and practices. In *CRC Press* (Issue 3).
- Santoso, I., Mustaniroh, S. A., & Pranowo, D. (2018). *Keakraban Produk dan Minat Beli Frozen Food: Peran Pengetahuan Produk*, KEAKRABAN PRODUK DAN MINAT BELI FROZEN FOOD: Product Familiarity and Purchase Intention of Frozen Food: The Role of Product Knowledge, Packaging, and Social Environment Abstract. 11(2), 133–144.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). Research methods for business: a skill-building approach / Uma Sekaran and Roger Bougie. In *Nucleic Acids Research*.
- suasarna, nyoman. (2007). *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian*. ALFABETA.
- Taqwani, M. D. (2012). *Analisis Kebudayaan Gastronomi dan Tindak Tutur Kajian Pragmatik pada Film Ratatouille*. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tiffani, A., Tiffani, A., Ningsih, C., & P, M. K. (2017). Inovasi Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Konsumen. *Gastronomy Tourism Journal*, 4(1), 1–8.
- Turgarini, D., & Turgarini, D. (2019). *Pers Digital Ilmu Sosial dan Humaniora Kota Bandung sebagai Foodscape Gastronomi Sunda Kota Bandung sebagai*

Pemandangan Kuliner Sunda. 2019(Ihtf).

UNWTO. (2014). *No Title*. <https://www.unwto.org/search?keys=tourism>

Widiyanto, M. A. (2013). *Statistika Terapan*. Gramedia Pustaka Utama.

Widjaya, D. O., Yuwono, E. C., Mardiono, B., Petra, U. K., Siwalankerto, J., & Timur, J. (2016). Perancangan Redesain Kemasan Makanan Ringan Roti Kecik Merk Ganep ' s sebagai Buah Tangan Khas Kota Surakarta. *Jurnal DKV Adiwarna, Universitas Kristen Petra, 1*(8), 8.

Winesti, C., & Ningsih, C. (2019). Consumers' Consciousness of Halal Certified UMKM Snack Food Products in Bandung City. *Gastronomy Tourism Journal, 5*(2), 42–55.

Zahrulianingdyah, A. (2018). Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal. *Teknobuga, 6*(1), 1–9.

Sandu, M. Ali (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Literasi Media Publishing.

Sugiyono, (2012). *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung: Alfabeta